

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Era yang semakin modern menuntut manusia untuk dapat mengembangkan bahan pangan lokal alternatif untuk mengurangi konsumsi beras dalam rangka mendukung program pemerintah tentang diversifikasi pangan. Berdasarkan data dari Organisasi Pangan dan Pertanian (FAO) ubi jalar merupakan salah satu komoditas pertanian yang banyak ditanam di negara berkembang seperti Indonesia untuk dijadikan sebagai pangan sumber karbohidrat (Tokusoglu dan Yildirim, 2012). Salah satu jenis ubi jalar yang banyak ditanam dan dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia yaitu ubi jalar ungu.

Ubi jalar ungu mengandung antosianin yang paling tinggi diantara jenis lainnya. Antosianin merupakan salah satu senyawa antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas yang dapat menyebabkan penyakit degeneratif seperti kanker dan jantung (Jiao *et al.*, 2012). Ubi jalar ungu dijadikan sebagai salah satu makanan mewah yang sedang *trend* di Amerika dan Negara maju lainnya, selain itu juga di Jepang sedang dikembangkan banyak produk baru berbasis ubi jalar yang memiliki kandungan gizi yang baik (Oke dan Workneh, 2013). Pengembangan ubi jalar ungu sebagai produk yang sangat potensial dapat ditingkatkan dengan cara melakukan pengolahan dengan teknik dan metode yang benar dengan menganalisis karakteristik fisik dan kimia dari ubi jalar ungu.

Pengolahan ubi jalar ungu menjadi suatu produk pangan dilakukan dengan menggunakan panas yang bervariasi menurut suhu dan jenis metode pengolahan,

sehingga beresiko merusak kandungan antosianin dan akan menurunkan aktivitas antioksidannya. Oleh karena itu informasi tentang daya tahan panas senyawa antioksidan *urgent* untuk diketahui agar pengolahan ubi jalar ungu menjadi produk tetap dapat mempertahankan aktivitas antioksidannya.

Produk pangan olahan dengan metode dasar pengukusan diantaranya yaitu sirup, dodol, *flakes*, bakpia, puding, produk *bakery* seperti *cake*, donat, pie dan lain-lain. Metode pengukusan banyak dilakukan karena metode ini mudah, efisien, serta laju penurunan kadar antosianin cenderung rendah bila dibandingkan dengan metode pengolahan panas yang lain sehingga kadar antosianin masih cukup tinggi (Mahmudatussa'adah *et al.*, 2015). Setelah pengukusan ubi jalar ungu biasanya dihancurkan hingga berbentuk semacam pasta. Informasi mengenai lama waktu pengukusan ubi jalar ungu hingga berbentuk pasta untuk mempertahankan kandungan senyawa antioksidan, tekstur dan kecerahan ubi jalar ungu belum tersedia sehingga penelitian ini perlu untuk dilakukan.

1.1 Tujuan dan Manfaat

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui perubahan aktivitas antioksidan, tekstur dan kecerahan ubi jalar ungu selama pengukusan hingga 50 menit. Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai informasi dasar tentang pemanfaatan karakteristik sifat fisik dan kimia dari ubi jalar ungu untuk dapat mengoptimalkan proses pengolahan yang sesuai dengan kondisi pengukusan. Sehingga didapatkan hasil produk yang memiliki aktivitas antioksidan yang tinggi, tekstur yang baik, serta kecerahan yang menarik perhatian konsumen tanpa perlu adanya penambahan pewarna buatan.